

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	29,7	29,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	102	102
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
<b>Выход: 205</b>		

### ***Химический состав данного блюда:***

Белки, г	5,10
Жиры, г	6,80
Углеводы, г	27,90
Энергетическая ценность, ккал	232,00

Е, мг	0,20
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	0,50

К, мг	179,80
Са, мг	112,20
Р, мг	114,80
Mg, мг	25,60
Fe, мг	0,40
I, мкг	9,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Крупы варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	30,8	30,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70,2	70,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	104,6	104,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,1	5,1
<b>Выход: 205</b>		

### ***Химический состав данного блюда:***

Белки, г	2,10
Жиры, г	4,37
Углеводы, г	25,64
Энергетическая ценность, ккал	150,29

В1, мг	0,02
С, мг	0,00
А, мг	0,02
Е, мг	0,25
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,02

Са, мг	12,51
Mg, мг	15,42
Р, мг	42,36
Fe, мг	0,30
К, мг	31,88
І, мкг	0,43
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ДЖЕМ	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
<b>Выход: 40</b>		

### ***Химический состав данного блюда:***

Белки, г	1,90
Жиры, г	2,80
Углеводы, г	21,10
Энергетическая ценность, ккал	90,70

Е, мг	0,10
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	2,40

К, мг	40,20
Са, мг	6,90
Р, мг	14,70
Mg, мг	4,20
Fe, мг	0,30
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4
САХАР ПЕСОК	6	6
<b>Выход: 180/6</b>		

### Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	5,81
Энергетическая ценность, ккал	23,22

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	7,99
Mg, мг	1,75
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,76
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: **СОК ПЕРСИКОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Соки фруктовые прямого отжима в ассортимент ПЕРСИК	180	180
<b>Выход: 180</b>		

### Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Мg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 73

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **73**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	92,31	60
с 01.03 по 31.07	100	60
с 01.08 по 31.08	75	60
с 01.09 по 31.10	80	60
с 01.11 по 31.12	85,71	60
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,4	12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	19,05	16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
<b>Выход: 200/10/5</b>		

### Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,39
Жиры, г	7,35
Углеводы, г	10,49
Энергетическая ценность, ккал	128,20

В1, мг	0,06
С, мг	5,37
А, мг	0,01
Е, мг	1,85
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,05

Са, мг	22,73
Мg, мг	19,53
Р, мг	64,96
Fe, мг	1,03
К, мг	429,83
І, мкг	4,84
F, мг	0,03
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль, прокипяченную сметану и доводят до кипения.

Говядину подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 310**Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**Номер рецептуры: **310**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	61,25	49
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	3/10 шт.	13,8
<b>СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ)</b>		<b>19,5</b>
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,7	14,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,9	2,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,15	0,15
<b>масса полуфабриката</b>		<b>85,55</b>
<b>Выход: 70</b>		

**Химический состав данного блюда:**

Белки, г	11,04
Жиры, г	12,68
Углеводы, г	2,51
Энергетическая ценность, ккал	168,08

В1, мг	0,04
С, мг	0,43
А, мг	0,07
Е, мг	0,44
Д, мкг	0,34
В2, мг	0,12

Са, мг	30,17
Мg, мг	11,50
Р, мг	109,62
Fe, мг	1,07
К, мг	139,29
І, мкг	7,06
F, мг	0,06
Se, мг	0,01

**Технология приготовления:**

Отварное филе курицы дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут. При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 граусов, время приготовления 20-30 мин.

**Соус молочный густой (для фарширования)**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления котлет рубленых, запеченных с молочным соусом.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 205

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **205**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50,8	50,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
<b>Выход: 150</b>		

### Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,00
Жиры, г	3,40
Углеводы, г	19,40
Энергетическая ценность, ккал	121,80

Е, мг	1,10
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	62,90
Са, мг	12,20
Р, мг	40,80
Мg, мг	7,50
Fe, мг	0,90
І, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Подают в горячем виде.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 252**Наименование изделия: **МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики)**Номер рецептуры: **252**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	135	113,4
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	3,73	2,8
с 01.09 по 31.12	3,5	2,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,4	2,8
<b>Выход: 70</b>		

**Химический состав данного блюда:**

Белки, г	17,50
Жиры, г	11,76
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	177,80

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,42
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	21,00
Мg, мг	22,40
Р, мг	128,80
Fe, мг	1,40
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Мясо, предназначенное для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №004

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №004**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№006**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25
<b>Выход: 25</b>		

### Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,88
Жиры, г	0,75
Углеводы, г	12,90
Энергетическая ценность, ккал	66,00

Е, мг	0,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	23,05
Са, мг	4,34
Р, мг	14,70
Mg, мг	3,01
Fe, мг	0,33
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№047**Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ**Номер рецептуры: **ТК№047**Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№023**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША	40	36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150
САХАР ПЕСОК	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
<b>Выход: 180</b>		

**Химический состав данного блюда:**

Белки, г	0,12
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	21,70
Энергетическая ценность, ккал	88,20

Е, мг	0,10
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,70

К, мг	56,50
Са, мг	12,30
Р, мг	5,20
Mg, мг	5,30
Fe, мг	0,60
I, мкг	0,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №003

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №003**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№005**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25
<b>Выход: 25</b>		

### ***Химический состав данного блюда:***

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	51,00

Е, мг	0,50
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Мg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
І, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Хлеб нарезают ломтиками.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	63,33	47,5
с 01.09 по 31.12	59,38	47,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
<b>Выход: 50</b>		

### Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,80
Жиры, г	2,90
Углеводы, г	4,00
Энергетическая ценность, ккал	45,60

Е, мг	1,40
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	1,90

К, мг	136,80
Са, мг	15,80
Р, мг	18,50
Mg, мг	9,50
Fe, мг	0,60
I, мкг	3,30
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 276

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **276**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	102,02	85,7
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	157,54	102,4
с 01.03 по 31.07	170,67	102,4
с 01.08 по 31.08	128	102,4
с 01.09 по 31.10	136,53	102,4
с 01.11 по 31.12	146,29	102,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,5	8,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
<b>Выход: 150</b>		

### Химический состав данного блюда:

Белки, г	17,58
Жиры, г	15,32
Углеводы, г	16,92
Энергетическая ценность, ккал	275,76

В1, мг	0,12
С, мг	8,55
А, мг	0,01
Е, мг	0,65
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,15

Са, мг	20,44
Mg, мг	37,53
Р, мг	187,70
Fe, мг	2,87
К, мг	876,94
I, мкг	11,56
F, мг	0,07
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№044

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **ТК№044**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№018**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	18,9	18
САХАР ПЕСОК	6	6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183,6	183,6
<b>Выход: 180</b>		

### Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,36
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	25,00
Энергетическая ценность, ккал	102,00

Е, мг	0,00
А, мг	0,10
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,30

К, мг	309,90
Са, мг	33,50
Р, мг	23,70
Mg, мг	18,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№015

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

Номер рецептуры: ТК№015

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	42,9	40
<b>Выход: 40</b>		

### Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	1,00
Энергетическая ценность, ккал	5,60

Е, мг	0,08
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	1,60

К, мг	56,40
Са, мг	8,32
Р, мг	15,12
Мg, мг	5,04
Fe, мг	0,40
І, мкг	1,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,56	35,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,11	1,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,48	1,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,56	0,56
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3
<b>Выход: 50</b>		

### Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,08
Жиры, г	3,25
Углеводы, г	28,71
Энергетическая ценность, ккал	160,11

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,80
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,02

Са, мг	9,37
Mg, мг	5,80
P, мг	32,14
Fe, мг	0,38
K, мг	48,33
I, мкг	0,84
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

### Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опорное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С. Изделия можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

При приготовлении изделий в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату).

При выпечке в пароконвектомате, разогрев 30 градусов 30 минут. выпекать при температуре 170 градусов в течении 13-15 минут.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК №003

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №003**

Наименование сборника рецептур: **Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№005**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30
<b>Выход: 30</b>		

### ***Химический состав данного блюда:***

Белки, г	2,04
Жиры, г	0,24
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,20

Е, мг	0,60
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	40,80
Са, мг	4,80
Р, мг	23,60
Мg, мг	5,20
Fe, мг	1,00
І, мкг	1,60
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

### ***Технология приготовления:***

Хлеб нарезают ломтиками.